

DELPHION**RESEARCH****PRODUCTS****INSIDE DELPHION**[Log Out](#)[Work Files](#)[Saved Searches](#)[My Account](#)Search: [Quick/Number](#) [Boolean](#) [Advanced](#) [Der](#)**The Delphion Integrated View**Get Now: ☒ [PDF](#) | [More choices...](#)Tools: [Add to Work File](#) | [Create new Work File](#)View: [Expand Details](#) | [INPADOC](#) | Jump to: [Top](#)Go to: [Derwent](#)[Email](#)Title: **DE20207570U1: Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren**Derwent Title: Adaptable dual-use pot for roasting or deep frying food has pot fitting in outer housing and containing electric heating coil attached to insert in side of outer housing [\[Derwent Record\]](#)Country: **DE** GermanyKind: **U1** Utility Model

Inventor: see Assignee

Assignee: **Chang, Kwei Tang**, Panchiao, Taipeh, Taiwan
[News, Profiles, Stocks and More about this company](#)Published / Filed: **2002-10-02** / 2002-05-14Application Number: **DE2002020207570U**IPC Code: **A47J 37/12**; [H05B 1/02](#); [H05B 3/68](#);ECLA Code: **A47J37/06C**; [A47J37/12A1](#); [A47J37/12M1](#); [A47J39/00A](#);Priority Number: 2002-05-14 **DE2002020207570U**
2002-05-10 **GB2002000010757**
2002-05-06 **US2002000138414**Attorney, Agent or Firm: **Viering, Jentschura & Partner** ; , München 80538INPADOC Legal Status: None [Get Now: Family Legal Status Report](#)

Related Applications:

Application Number	Filed	Patent	Pub. Date	Title
			2002-08-29	Dualzweck-Topf zum Braten und Fritti

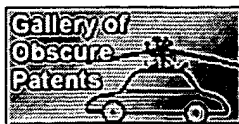
Family: [Show 6 known family members](#)First Claim: [Show all claims](#)
1. Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren, aufweisend: einen Hauptkörper (10) mit einem oberen offenen Abschnitt, einen oberen Deckel (11), der an dem oberen Abschnitt des Hauptkörpers (10) angeordnet ist, einen Topfkörper (20), der im Hauptkörper (10) angeordnet ist, eine elektrische Heizschlange (30), die im Topfkörper (20) angeordnet ist, und ein Gebläse, das an der Innenseite des oberen Deckels angeordnet ist.

Foreign References: None

Best Available Copy

Other Abstract
Info:

DERABS G2002-620546



[Nominate this for the Gallery...](#)



Copyright © 1997-2005 The Thor

[Subscriptions](#) | [Web Seminars](#) | [Privacy](#) | [Terms & Conditions](#) | [Site Map](#) | [Contact U](#)



①⑨ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

⑫ **Gebrauchsmusterschrift**
⑩ **DE 202 07 570 U 1**

⑤⑦ Int. Cl.⁷:
A 47 J 37/12
H 05 B 1/02
H 05 B 3/68

②① Aktenzeichen: 202 07 570.2
②② Anmeldetag: 14. 5. 2002
④⑦ Eintragungstag: 29. 8. 2002
④③ Bekanntmachung
im Patentblatt: 2. 10. 2002

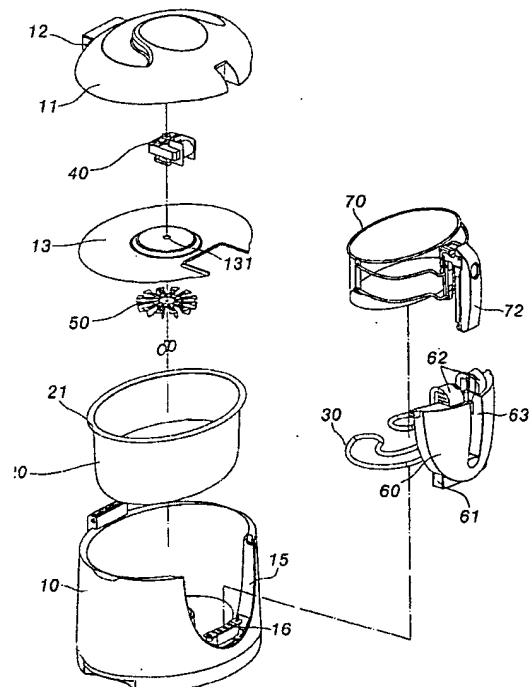
DE 202 07 570 U 1

⑦③ Inhaber:
Chang, Kwei Tang, Panchiao, Taipeh, TW

⑦④ Vertreter:
Viering, Jentschura & Partner, 80538 München

⑤④ Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren

⑤⑦ Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren, aufweisend:
einen Hauptkörper (10) mit einem oberen offenen Abschnitt, einen oberen Deckel (11), der an dem oberen Abschnitt des Hauptkörpers (10) angeordnet ist, einen Topfkörper (20), der im Hauptkörper (10) angeordnet ist, eine elektrische Heizschlange (30), die im Topfkörper (20) angeordnet ist, und ein Gebläse, das an der Innenseite des oberen Deckels angeordnet ist.



DE 202 07 570 U 1

Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren

Die Erfindung betrifft einen Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren und insbesondere einen Dualzweck-Topf, der
5 sowohl eine Brat- als auch eine Frittierfunktion aufweist.

Im Zuge der gesellschaftlichen Entwicklung wird die Lebensweise immer schneller. Die Menschen schätzen mehr und mehr die Effizienz im Leben und bei der Arbeit. Herkömmliche
10 Einzelfunktionsartikel können nicht die Anforderungen moderner Kunden in Bezug auf das Design erfüllen und werden nach und nach durch den Wettbewerb beseitigt. Verschiedene Arten elektrischer Anwendungen und Hilfsmittel wurden daher zum Ersatz entwickelt.

15 Herkömmliche Töpfe weisen nicht sowohl eine Brat- als auch eine Frittierfunktion auf. Da Braten und Frittieren allgemeine Wege der Behandlung von Lebensmitteln sind, muss man folglich zwei Töpfe unterschiedlicher Verwendung (beispielsweise einen Bratofen und eine Frittierpfanne) zum
20 Braten beziehungsweise Frittieren kaufen. Zusätzlich zu der Erhöhung der ökonomischen Belastungen des Nutzers werden diese zwei Arten von Töpfen mehr Platz einnehmen, was zu einer umständlichen Lagerung führt.

Demgemäß treten bei herkömmlichen Töpfen
25 Unannehmlichkeiten und Nachteile bei der praktischen Verwendung auf. Die Erfindung zielt darauf ab, die Probleme im Stand der Technik zu lösen.

Das primäre Ziel der Erfindung ist, einen Dualzweck-Topf
30 zum Braten und Frittieren bereitzustellen, der sowohl eine Brat- als auch eine Frittierfunktion aufweist. Zusätzlich zum Verringern der ökonomischen Belastungen des Nutzers wird der Topf der Erfindung Platz sparen, was die Lagerung erleichtert.

35 Um das obige Ziel zu erreichen, stellt die Erfindung einen Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren bereit, der einen Hauptkörper, einen Topfkörper, eine elektrische Heizschlange und ein Gebläse aufweist. Der obere Abschnitt

des Hauptkörpers ist offen, und ein oberer Deckel ist an dem oberen Abschnitt des Hauptkörpers angeordnet. Der Topfkörper ist in dem Hauptkörper angeordnet. Die elektrische Heizschlange ist im Inneren des Topfkörpers angeordnet. Das
 5 Gebläse ist an der Innenseite des oberen Deckels angeordnet.

Ausführungsbeispiele der Erfindung sind in den Figuren dargestellt und werden im Weiteren näher erläutert.

Es zeigen

10 Fig. 1 eine perspektivische Explosionsansicht der Erfindung,

Fig. 2 eine Querschnittsansicht der Erfindung,

Fig. 3 eine detaillierte Perspektivansicht eines abnehmbaren Gebläses der Erfindung,

15 Fig. 4 eine Perspektivansicht eines oberen Deckels der Erfindung,

Fig. 5 eine Perspektivansicht eines Paneel-Einsetzteils der Erfindung, und

20 Fig. 6 eine Querschnittsansicht gemäß einem anderen Ausführungsbeispiel der Erfindung.

Wie in den Figuren 1 und 2 gezeigt, stellt die Erfindung einen Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren bereit, der einen Hauptkörper 10, einen Topfkörper 20, eine elektrische
 25 Heizschlange 30, einen Motor 40 und ein Lüfterrad 50 aufweist. Der Hauptkörper 10 ist ein hohler Schalenkörper, der einen oberen offenen Abschnitt aufweist, und ein oberer Deckel 11 ist an dem oberen Abschnitt des Hauptkörpers 10 angeordnet. Eine Seite des oberen Deckels ist schwenkbar mit
 30 dem Hauptkörper mittels einer Schwenkvorrichtung 12 derart gekuppelt, dass der obere Deckel 11 geöffnet oder geschlossen werden kann. Ein Abdeckteil 13 ist an der Innenseite des oberen Deckels 11 befestigt. Ein Aufnahmeraum 14 des Motors ist zwischen dem Abdeckteil 13 und dem oberen Deckel 11
 35 ausgebildet. Durch eine Ausnehmung 15 ist die Seitenwand des Hauptkörpers 10 offen. Ein erster unterer Verbinder 16 ist an dem unteren Abschnitt der Ausnehmung 15 angeordnet. Eine Überhitzungsschutz-Temperatursteuervorrichtung 17 und ein Temperatur-Steuerteil 18 sind an dem unteren Abschnitt im

DE 202 07 570 U1

Inneren des Hauptkörpers 10 angeordnet. Der erste untere Verbinder 16 ist mit der Überhitzungsschutz-Temperatursteuerungsvorrichtung 17 und dem Temperatur-Steuerteil 18 verbunden.

- 5 Der Topfkörper 20 ist aus feuerfestem Material hergestellt, wie Metall. Der Topfkörper 20 ist ein hohler Topfkörper mit einem oberen offenen Abschnitt. Ein Flansch 21 ist an der Kante des oberen Abschnittes des Topfkörpers 20 ausgebildet. Der Topfkörper 20 ist mit einer vorbestimmten Höhe in dem Hauptkörper 10 positioniert.

- Die elektrische Heizschlange 30 ist in dem Topfkörper 20 in der Nähe dessen Bodenabschnitts angeordnet. Die elektrische Heizschlange 30 ist vorab an einem Paneel-Einsetzteil 60 befestigt, wie in Fig. 5 gezeigt. Die Form des Paneel-Einsetzteils 60 entspricht der Ausnehmung 15 an der 15 Seitenwand des Hauptkörpers 10. Das Paneel-Einsetzteil 60 ist in der Ausnehmung 15 eingebettet. Ein erster oberer Verbinder 61 ist an dem unteren Abschnitt des Paneel-Einsetzteils 60 ausgebildet. Der erste obere Verbinder 61 ist elektrisch mit 20 einer Steuerschaltung (nicht gezeigt) in dem Paneel-Einsetzteil 60 gekoppelt. Der erste obere Verbinder 61 ist mit dem ersten unteren Verbinder 16 derart zusammengesteckt, dass die Überhitzungsschutz-Temperatursteuerungsvorrichtung 17 und das Temperatur-Steuerteil 18 mit der Steuerschaltung 25 elektrisch verbunden sind. Die Überhitzungsschutz-Temperatursteuerungsvorrichtung 17 und das Temperatur-Steuerteil 18 können so die Heiztemperatur der elektrischen Heizschlange 30 steuern.

- Ein zweiter unterer Verbinder 62 ist an dem oberen 30 Abschnitt des Paneel-Einsetzteils 60 angeordnet. Der zweite untere Verbinder 62 ist mit der Steuerschaltung (nicht gezeigt) in dem Paneel-Einsetzteil 60 elektrisch gekoppelt. Ein zweiter oberer Verbinder 19 ist an dem oberen Deckel 12 angeordnet, wie in Fig. 4 gezeigt. Der zweite obere Verbinder 35 19 ist mit dem Motor 40 elektrisch gekoppelt. Der zweite obere Verbinder 19 ist mit dem zweiten unteren Verbinder 62 derart zusammengesteckt, dass der Motor 40 mit der Steuerungsschaltung elektrisch gekoppelt ist.

Der Motor 40 ist in dem Aufnahmeraum 14 an der Innenseite des oberen Deckels 11 angeordnet und ist in einer Weise, wie der des Verschraubens, sicher befestigt. Eine Abtriebswelle 41 des Motors 40 tritt nach unten durch ein
5 Durchgangsloch 131 hindurch, das an dem Abdeckteil 13 ausgebildet ist, und bleibt über dem oberen Teil des Topfkörpers 20, wie in Fig. 3 gezeigt.

Ein zentrales Loch 51 des Lüfterrads 50 ist an die Abtriebswelle 41 des Motors 40 angepasst. Die Abtriebswelle
10 41 tritt durch das zentrale Loch 51 hindurch und ist dann mit einer entfernbaren Mutter 52 verschraubt, wodurch ein Gebläse gebildet wird. Das Lüfterrad 50 ist an der Abtriebswelle 41 in entfernbare Weise befestigt. Das Lüfterrad 50 kann korrekt mittels des Motors 40 derart angetrieben werden, dass
15 es eine Drehbewegung ausführt.

Ein Frittiersieb 70 kann im Inneren des Topfkörpers 20 angeordnet werden. Das Frittiersieb 70 ist aus feuerfestem Material hergestellt, so wie Metall. Das Frittiersieb 70 ist ein Hohlkörper mit einem oberen offenen Abschnitt. Maschen 71
20 sind auf dem Frittiersieb 70 verteilt. Das Frittiersieb 70 ist mit einer bestimmten Höhe über der elektrischen Heizschlange 30 angeordnet. Ein Griff 72 ist an einer Seite des Frittiersiebes 70 angeordnet. Der Griff 72 ist in eine Nut 63 eingepasst, die an dem Paneel-Einsetzteil 60 vorgegeben ist.
25 Ein Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren gemäß der Erfindung ist dadurch gebildet.

Bei der Erfindung ist, wenn Lebensmittel gebraten werden sollen, das Lüfterrad 50 zu installieren, und es ist nicht notwendig, irgendein Frittieröl in den Topfkörper 20
30 hinzuzugeben. Diese Funktion gleicht der eines Bratofens. Die Lebensmittel werden zunächst in dem Topfkörper 20 platziert. Als nächstes wird der obere Deckel 11 geschlossen. Die elektrische Heizschlange und der Motor 40 werden dann aktiviert, um das Lüfterrad 50 rotieren zu lassen. Dadurch
35 kann die mittels der elektrischen Heizschlange 30 erzeugte große Hitze zu den Lebensmitteln übertragen werden. Ferner kann die mittels der elektrischen Heizschlange 30 erzeugte heiße Luft mittels des Lüfterrads 50 derart bewegt werden, dass sie sich aufwärts entlang der Innenwand des Topfkörpers

20 bewegt, wodurch ein Zirkularstrom von heißer Luft gebildet wird und wodurch die Lebensmittel gebraten werden, bis die Lebensmittel vollkommen gar sind.

Wenn Lebensmittel zu frittieren sind, ist es notwendig,
5 das Lüfterrad 50 abzunehmen, und Frittieröl einer geeigneten Menge wird in den Topfkörper 20 gegeben. Als nächstes werden die Lebensmittel in dem Frittiersieb 70 in dem Topfkörper 20 platziert. Die elektrische Heizschlange 30 wird dann aktiviert, um eine große Hitze zu erzeugen, wodurch die
10 Operation des Frittierens von Lebensmitteln durchgeführt wird. Diese Funktion gleicht der einer herkömmlichen Frittierpfanne.

Da ein Gebläse verwendet wird, wenn Lebensmittel gebraten werden, sind der Gareffekt, die Zeit und das Aroma
15 die gleichen wie die, die mittels des Frittierens erreicht werden. Da kein Frittieröl verwendet wird, werden die Lebensmittel nicht zu fett. Es gibt keine Zweifel in Bezug auf die Gesundheit. Ferner sind bei der Erfindung die Lebensmittel in dem Topf eingeschlossen, und die mittels der elektrischen
20 Heizschlange 30 erzeugte große Hitze kann mittels des Lüfterrads 50 derart geblasen werden, dass ein Zirkularstrom gebildet wird. Deshalb können Lebensmittel gleichmäßig und schnell erhitzt werden, wodurch die Garzeit der Lebensmittel stark verkürzt wird.

25 Zusammenfassend weist die Erfindung sowohl eine Brat- (Kochen ohne Öl) und Frittierfunktion auf. Man muss keine zwei Töpfe verschiedener Verwendung kaufen. Zusätzlich zur Verringerung der ökonomischen Belastungen des Nutzers kann die Erfindung Platz sparen, um die Lagerung zu erleichtern,
30 wodurch die Anforderungen moderner Menschen erfüllt werden.

Ferner kann, wie in Fig. 6 gezeigt, zusätzlich zu dem Design des abnehmbaren Lüfterrads 50 auf das Gebläse ein Design, das eine feste Anordnung vorsieht, angewendet werden. Mit anderen Worten ist das Lüfterrad 50 an der Abtriebswelle
35 41 in nicht entfernbarer Weise befestigt. Bei diesem Ausführungsbeispiel ist es nicht notwendig, das Lüfterrad 50 abzunehmen, wenn Lebensmittel frittiert werden. Es ist lediglich notwendig, das Lüfterrad 50 mittels eines Metalldeckels 80 nach innen hin schließend abzudecken. Der

DE 202 07 570 U1

Metalldeckel 80 ist an dem Abdeckteil 13 an der Innenseite des oberen Deckels 11 in abnehmbarer Weise befestigt, wie durch Sichern oder Verschrauben. Wenn Lebensmittel zu braten sind, ist es lediglich notwendig, den Metalldeckel 80 zu
5 entfernen.

Im Fazit stellt die Erfindung einen Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren bereit, der einen Hauptkörper, einen Topfkörper, eine elektrische Heizschlange, ein Gebläse und ein Frittiersieb aufweist. Der obere Abschnitt des
10 Hauptkörpers ist offen, und eine oberer Deckel, befähigt zum Öffnen und Schließen, ist an dem oberen Abschnitt des Hauptkörpers angeordnet. Der Topfkörper ist in dem Hauptkörper angeordnet. Die elektrische Heizschlange ist im Inneren des Topfkörpers angeordnet. Das Gebläse ist an der
15 Innenseite des oberen Deckels angeordnet. Das Gebläse weist einen Motor und ein Lüfterrad auf. Der Motor ist an der Innenseite des oberen Deckels befestigt. Das Lüfterrad ist an einer Abtriebswelle des Motors befestigt.

7

6

Schutzansprüche

1. Dualzweck-Topf zum Braten und Frittieren, aufweisend:
einen Hauptkörper (10) mit einem oberen offenen Abschnitt,
5 einen oberen Deckel (11), der an dem oberen Abschnitt des
Hauptkörpers (10) angeordnet ist, einen Topfkörper (20),
der im Hauptkörper (10) angeordnet ist, eine elektrische
Heizschlange (30), die im Topfkörper (20) angeordnet ist,
und ein Gebläse, das an der Innenseite des oberen Deckels
10 angeordnet ist.
2. Dualzweck-Topf gemäß Anspruch 1, wobei eine Ausnehmung
(15) an einer Seitenwand des Hauptkörpers (10) ausgebildet
ist, wobei ein erster unterer Verbinder (16) an einem
15 unteren Abschnitt der Ausnehmung (15) angeordnet ist,
wobei eine Überhitzungsschutz-Temperatursteuervorrichtung
(17) und ein Temperatur-Steuerteil (18) an einem unteren
Abschnitt im Inneren des Hauptkörpers (10) angeordnet
sind, wobei die elektrische Heizschlange (30) an einem
20 Paneel-Einsetzteil (60) befestigt ist, das in der
Ausnehmung (15) eingebettet ist, wobei ein erster oberer
Verbinder (61) an einem unteren Abschnitt des Paneel-
Einsetzteils (60) angeordnet ist, wobei der erste obere
Verbinder (61) mit dem ersten unteren Verbinder (16)
25 zusammengesteckt ist.
3. Dualzweck-Topf gemäß Anspruch 2, wobei ein zweiter unterer
Verbinder (62) an einem oberen Abschnitt des Paneel-
Einsetzteils (60) angeordnet ist, wobei ein zweiter oberer
30 Verbinder (16) an dem oberen Deckel (11) angeordnet ist,
wobei der zweite obere Verbinder (16) mit dem zweiten
unteren Verbinder (62) zusammengesteckt ist.
4. Dualzweck-Topf gemäß Anspruch 1, wobei eine Seite des
35 oberen Deckels mittels einer Schwenkvorrichtung (12)
schwenkbar mit dem Hauptkörper (10) verbunden ist.
5. Dualzweck-Topf gemäß Anspruch 1, wobei ein Frittiersieb
(70) mit einem oberen offenen Abschnitt in dem Topfkörper

DE 202 07 570 U1

1958
(20) angeordnet ist, wobei das Frittiersieb (70) oberhalb der elektrischen Heizschlange (30) angeordnet ist, wobei ein Griff (72) an einer Seite des Frittiersiebs (70) angeordnet ist.

5

6. Dualzweck-Topf gemäß Anspruch 1, wobei das Gebläse ein entfernbares Gebläse ist, das an der Innenseite des oberen Deckels in entfernbarer Weise angeordnet ist.

10 7. Dualzweck-Topf gemäß Anspruch 6, wobei das entfernbare Gebläse einen Motor (40) und ein Lüfterrad (50) aufweist, wobei ein Abdeckteil (13) an der Innenseite des oberen Deckels befestigt ist, wobei ein Aufnahmeraum (14) zwischen dem Abdeckteil (13) und dem oberen Deckel (11) ausgebildet ist, wobei der Motor (40) in dem Aufnahmeraum
15 (14) befestigt ist, wobei eine Abtriebswelle (41) des Motors (40) durch den Abdeckteil (13) hindurch tritt und über dem oberen Abschnitt des Topfkörpers (20) bleibt, wobei in einem zentralen Loch (51) des Gebläses die
20 Abtriebswelle (41) des Motors (40) aufgenommen ist und auf die Abtriebswelle (41) eine abnehmbare Mutter (52) geschraubt ist.

25 8. Dualzweck-Topf gemäß Anspruch 1, wobei ein Metalldeckel (80) das Gebläse außen abdeckt, und wobei der Metalldeckel (80) an der Innenseite des oberen Deckels in entfernbarer Weise befestigt ist.

1/6

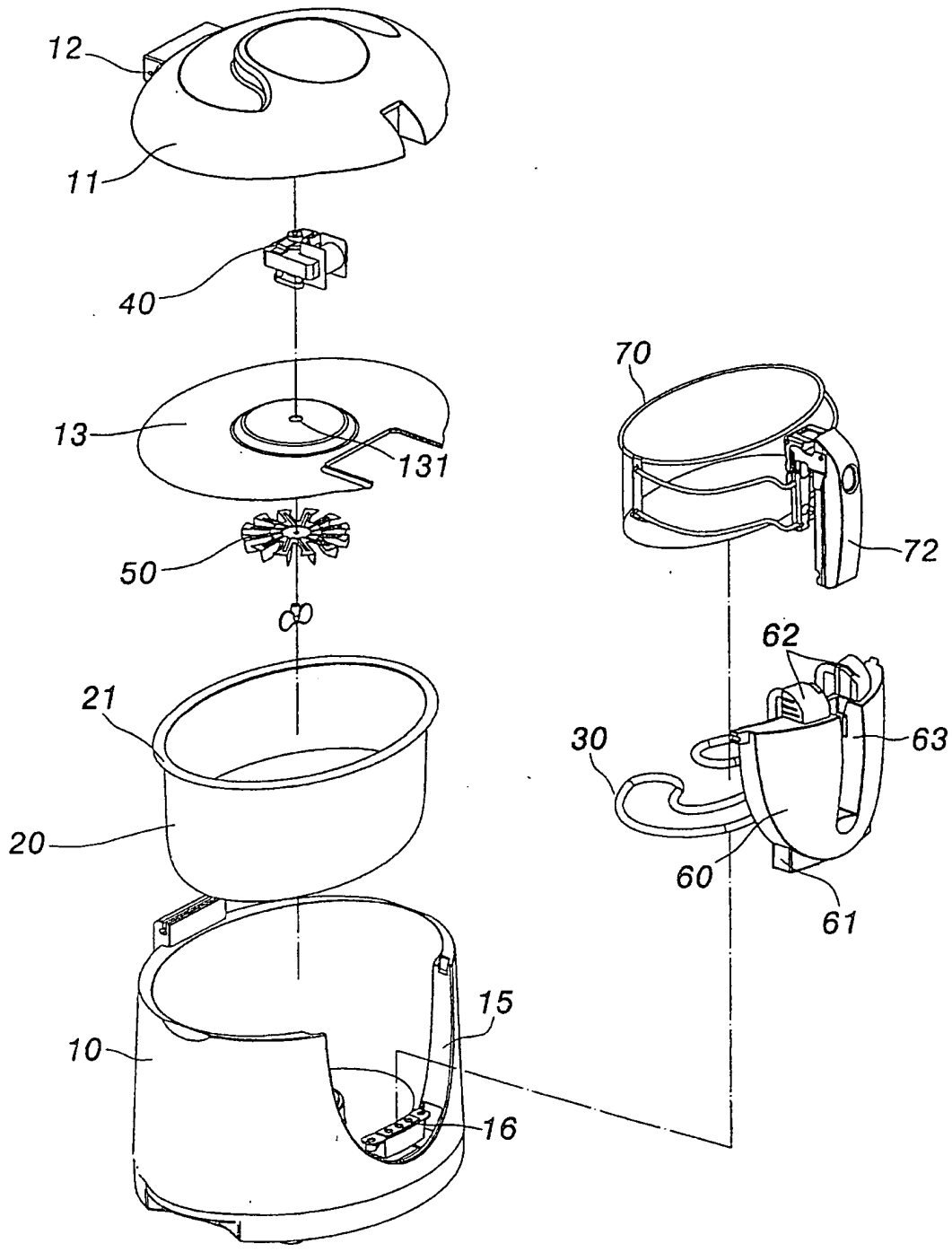


FIG. 1

2/6

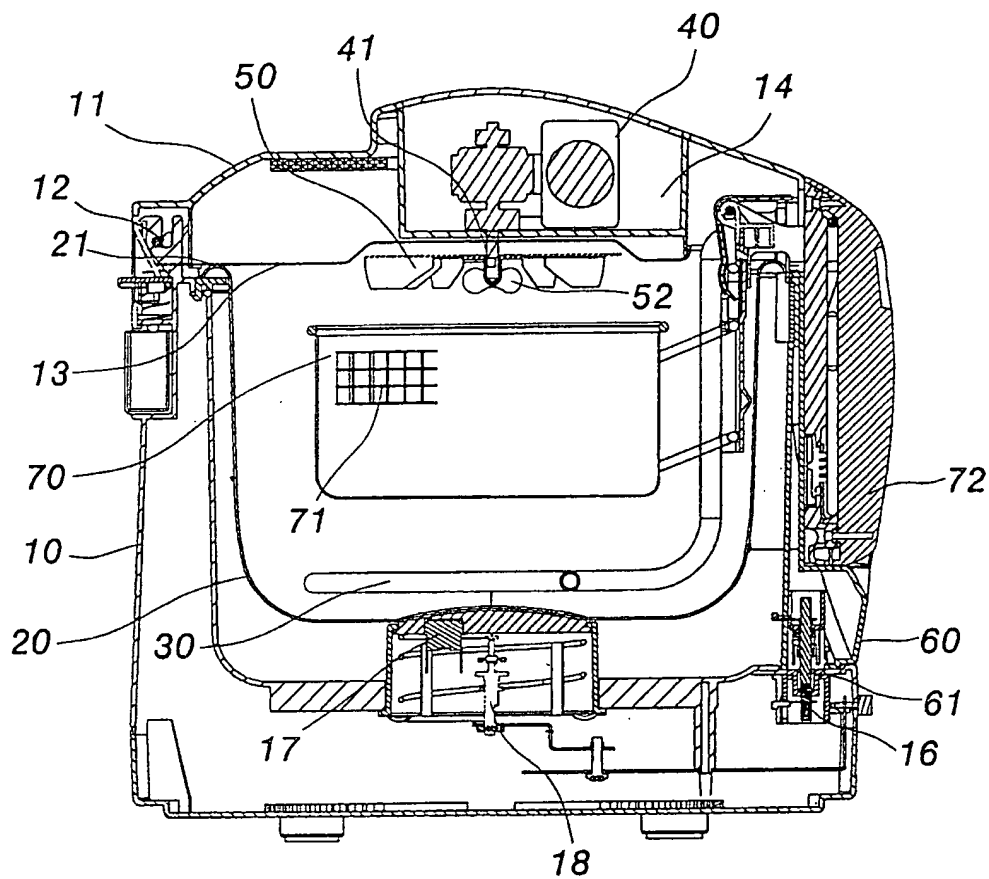


FIG. 2

DE 202 07 570 U1

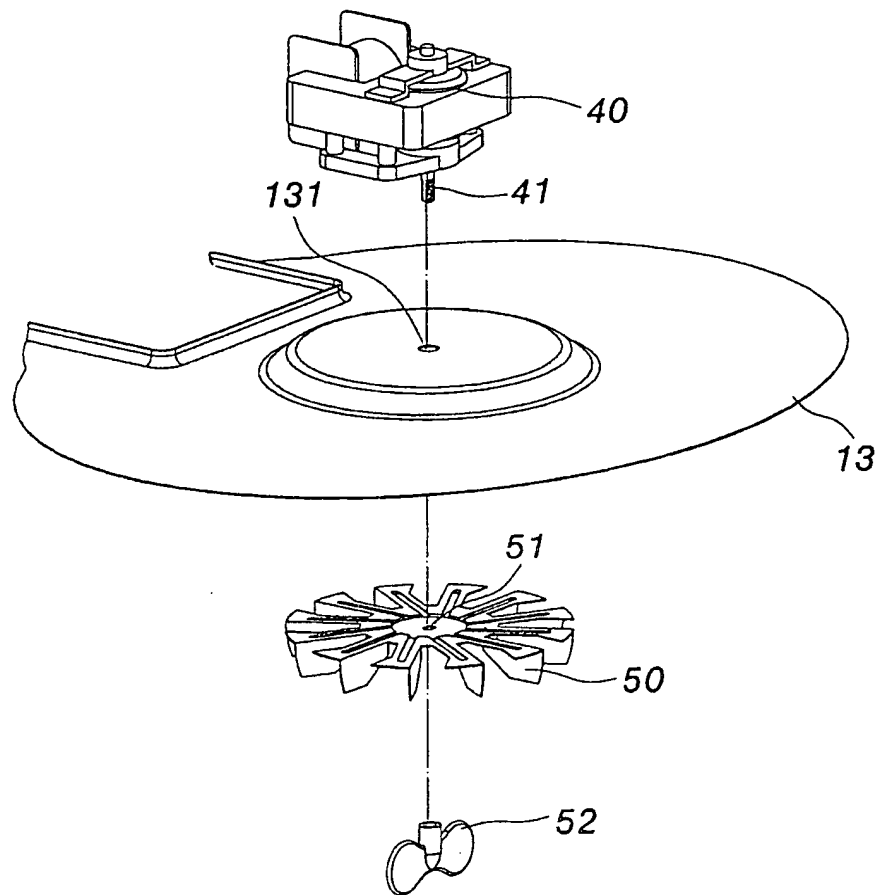


FIG. 3

4/6

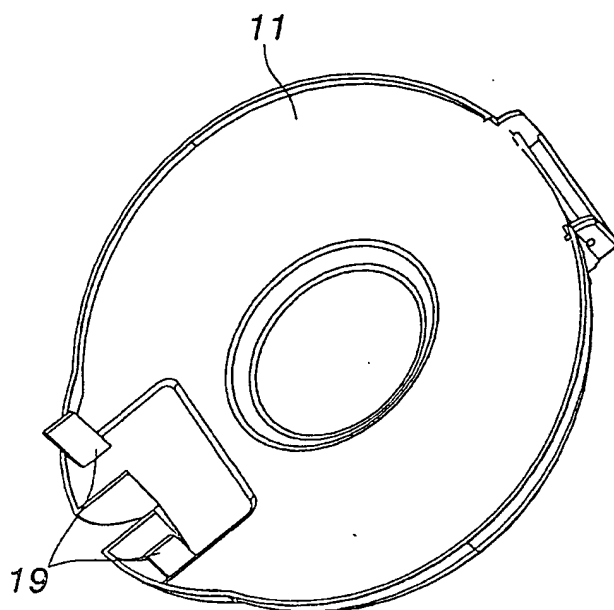


FIG. 4

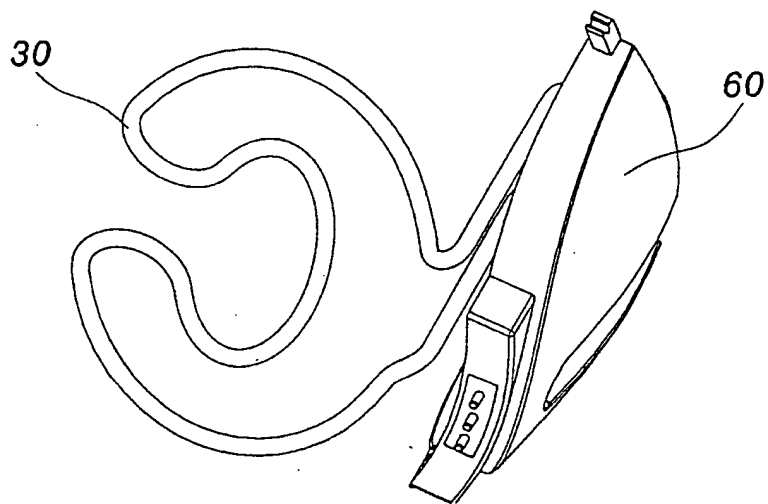


FIG. 5

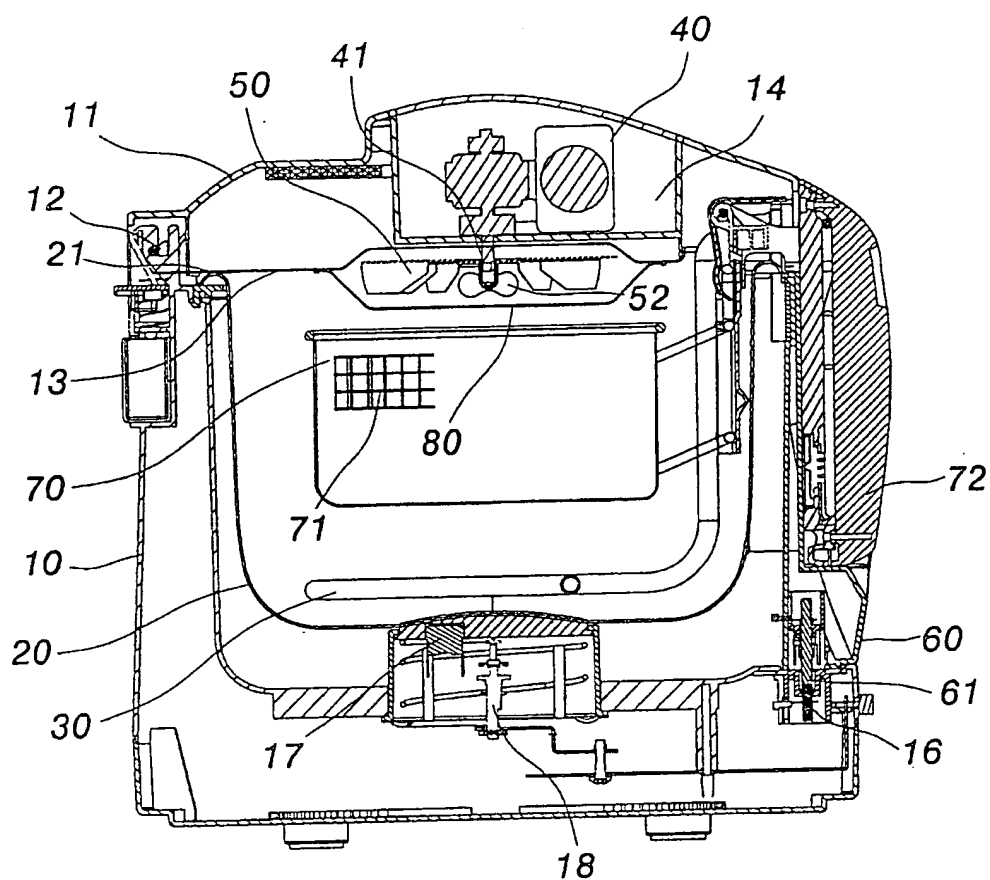


FIG. 6

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☒ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☒ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☐ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☒ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER: _____**

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.